

POUILLY FUME 2016 « *Minérale* » MARIELLE MICHOT



Superficie en production : 58 ares

Densité : 6900 pieds/ha

Age Moyen des vignes : 35 ans

Terroir : Argile à Silex (100%)

Travail et entretien des sols et des vignes:
Enherbement naturel, désherbage mécanique (intercep) sous le rang, tonte dans le rang. Curetage d'hiver pour limiter les pieds morts (maladie du bois). Ebourgeonnage. Traitements phytosanitaires raisonnés.

Vendanges : mécaniques le 7 octobre 2016

Production 2016 : 16 Hl (28hl/ha)

Vinification et élevage : pressurage à basse pression (presseur pneumatique). Stabulation à froid pendant 4 jours. Débourage. Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées et contrôle des températures. Elevage sur lies fines (8 mois en cuve inox). Bâtonnages les premiers mois d'élevage. 3 soutirages. Utilisation de CMC pour la stabilisation tartrique.

ANALYSE SENSORIELLE

Œil : Jaune pâle, reflets dorés

Nez : franc, la pierre à fusil et les épices (poivre et réglisse) s'accompagnent de notes subtiles de pamplemousse et de pêche blanche.

Bouche : ample avec une belle fraîcheur. On retrouve les notes épicées et une minéralité bien marqué. L'ananas et la pêche s'invitent en milieu de bouche. Un vin vif et droit pour accompagner les plats de fêtes (huîtres, fruits de mer, fois gras, volailles rôties, poissons en sauce).

Garde : 5 à 7 ans